

**DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH
CALIFORNIA RETAIL FOOD CODE- SUMMARY OF MAJOR CHANGES**

تعرفة الرمز ل محلات الأطعمة في ولاية كاليفورنيا

ملخص أهم البدائل المستجدة

في تاريخ ١٥ أيار من العام ٢٠٠٦، وقع حاكم كاليفورنيا قانون SB144 (Runner) الذي نصّ على تعرفة (رمز) المواد المستجدة لمحلات الأطعمة في كاليفورنيا.

وهذا القانون العلمي الجديد وضع بدلاً وتحديثاً للقانون السابق الآ، "هو تسهيل أمكانيات محلات التغذية في كاليفورنيا" (عام ٢٠٠١)، إلى المراقبة الغير عادية من النظام الفدرالي العام والخاص لولاية كاليفورنيا والذي يتمثل بطريقة علمية لحماية ومنع الأمراض التي تنتقل بواسطة الأغذية.

وبإقرار هذا القانون، ستتبع المراكز الحكومية الخاصة سلامة الأغذية بالمراقبة المكثفة وسيطبق هذا القانون الجديد لحماية الأفراد والأشخاص من مخاطر إنتشار الأمراض التي تقلل بواسطة الأغذية، وسيكون هذا القانون معمماً في ولاية كاليفورنيا.

أهم المتداخلات في الصحة العامة وهي:	عوامل خطر إنتشار المرض في الطعام
- ثقافة القائمين على العمل	- الأغذية من مصادر غير صحية
- صحة الموظفين	- الطبخ الغير كافي
- ضبط الوقت ودرجات الحرارة	- مراقبة درجة الحرارة لتخزين الطعام
- الأيدي السببية للتلوث	- أدوات الطعام الملوثة
- نصائح للمستهلك	- عدم نظافة القائمين والعاملين في المطاعم

هذه العوامل التي تؤدي لخطر إنتشار المرض في الطعام والتي تقع تحت المادة رقم (113725)، والذي ينص على إلزام المراكز الحكومية المختصة الكشف في تقاريرهم عن أي مخالفات أساسية تعتبر خطيرة والتي تسهل عملية إنتشار الأمراض في الأغذية، بأن لها الحق في توقيف أو إلغاء رخصة المكان من تقديم الأطعمة.
موجز للمخالفات الخطيرة والأساسية مرفقة في هذا التقرير.

ما هو الجديد في قانون كاليفورنيا؟

موجز للتغييرات الجديدة في قانون كاليفورنيا وهي نصيحة لكل حامل رخصة بيع وتحضير الطعام أن يتبع المتطلبات الجديدة ويتماشى بها:

هناك بعض التغييرات الطفيفة في المصطلحات:

- تنظيف الأدوات بالماء والصابون بدلاً من التنظيف بالماء والصابون.
- أدوات تقطية بدلاً من أدوات لكميات معينة.
- قماش التنظيف بدلاً من مسحة التنظيف.
- أدوات مائدة الطعام بدلاً من أدوات المطبخ.
- صاحب الرخصة بدلاً من صاحب العمل أو المشرف على العمل.
- قماش التنظيف ليس بقماش كتان بدلاً من قماش الكتان للتنظيف.

تغييرات في المصطلحات الجديدة والتي تسلط الضوء على أعراض خطيرة قد تهدد الصحة العامة:

*شرح لتعريف قسم 113947

- القانون يطبق على جميع الموظفين - يجب على جميع الموظفين أن يكونوا ملئين بعلم الحفاظ على الأطعمة وحمايتها من التلوث في مجال وظيفتهم،
- التركيز على عدم إخراق القانون: درجات الحرارة - غسل وتنظيف الأيدي ، تنظيف أدوات الطعام.

*شهادة سلامة وصحة الطعام قسم (113947-1-113947.6)

- شهادة (رخصة) سلامة وصحة الطعام سارية المفعول لمدة خمس سنوات بدلاً من ثلاث سنوات من تاريخ إصدارها ،

- المؤسسة المسؤولة يجب أن تكون خاضعة وموافق عليها من قبل المعهد الوطني الأمريكي.

لائحة تتضمن الأسماء المعنية تجليونها على صفحة الإنترنت التالية:

http://www.ansi.org/confrmity_assessment/personnel_certification/CFPaccredited_programs.aspx?menuid=4

*صحة الموظف قسم (113949-113950.5, 113974)

- يجب على جميع الموظفين ذو كفأة بالوضع الصحي : بين نظالة الموظف والصحة العامة وسلامة وصحة الطعام.
- الأمراض المعلن عنها تشمل:

- جرثومة ال سالمونيلا.

- جرثومة ال هيباتيس (الجرثومة التي تفتك بالكبد وتؤدي إلى إلتهابه) HEPATITIS A

- جرثومة ال شيجلا SHIGELLA SPP

- جرثومة ال إي كولي (الجرثومة التي تفتك بالأمعاء) E COLI

- جرثومة ال نوروفيروس NORIVIRUS.

- جرثومة ال أمبيا (الجرثومة التي تفتك بالأمعاء) . تتطبق فقط في كاليفورنيا ENTAMOEBA

- يجب على الموظف أن يبلغ المشرف أو المسؤول إذا أصيب بإحدى الجراثيم المذكورة أعلاه المعدية أو إذا أصيب بحرح أو نزيف أثناء العمل، التوقف أو ضبطه من العمل.

- يجب على المسؤول أو المشرف على العمل أن يبلغ الجهة المسؤولة عن أي موظف مصاب أو إذا حدث أن تعددت إشارات غير صحية تشير إلى التسمم في أكثر من موظف.

- يجب على المسؤول أو المشرف على العمل أن يمنع أي موظف من مواصلة عمله إذا تبأنت عليه إشارات تسمم وغير صحية ومنعه من الدخول في أماكن تحضير الطعام. وتبقى الجهات الصحية المختصة القادرة على إنها، صلاحيته في العمل.

- يجب على المسؤول أو المشرف على العمل أن يمنع أي موظف يعاني من السعال أو العطس. وضبط الموظف معناه الخ من إنتشار الجراثيم عبر الأطعمة المكشوفة، الأدوات النظيفة، أواني المطبخية، الأقمصة الكتانية والأدوات الغير مغلفة.

- على المسؤول أو المشرف على العمل أن يتتأكد من أن أي جرح أصيب به العامل أو الموظف أن يكون نظيفاً ومحماً.

*غسل الأيدي قسم (113953.3)

- يجب على جميع الموظفين غسل أيديهم بسائل التنظيف الخاص ولمدة تتراوح ما بين ١٠ إلى ١٥ ثانية تحت الماء الدافئ، ويليه التنشيف التام.

*ضبط الحرارة الساخنة والباردة في الأقسام (113996,113998,114037,114343)

- يبقى الإستثنائي المذكور في القانون السابق CURFFL كما هو.

- يستبعد المصطلح السابق "حرص". يمكن أن ينقل الطعام من أماكن ضبط الحرارة في ساعتين من خلال تحضيره.

*طهي الأغذية اللحومية والخضار قسم (114004,114008,114010)

- مُدّدت درجات الطهي الحرارية كالتالي:

نوع الطعام	درجة حرارة الطهي لمدة ١٥ ثانية
- الفواكه والخضار	١٣٥ فاهرنايت
- البيض الغير مطهو والمقدم للخدمة الحالية ، السمك، قطعة لحم	١٤٥ فاهرنايت
- اللحم المفروم، اللحم المحقون، البيض الغير مطهو لفيما بعد الخدمة	١٥٥ فاهرنايت
- الدجاج، المواد الملحقة : (السمك، اللحم، الدجاج، المعكرونة، أو المواد الجاهزة للخشبي)	١٦٥ فاهرنايت

*الرسوم البيانية للشوا، ولقد ضُمِّنت في الرمز أو التعرفة

- يجب أن تكون أماكن تحضير الطعام نظيفة ومعقمة (114099, 114117)

- عند تنظيف أدوات الطعام يجب أن تكون درجة حرارة الماء ١١٠ فاهرنايت

- يجب أن تنظف الغرفة المبردة لحفظ الطعام بإستمرار للتتطابق مع درجات الحرارة التالية:

درجة الحرارة	تكرار التنظيف
٤١- ٤٢ فاهرنايت	٢٤ ساعة
-أعلى ٤١ إلى ٤٥ فاهرنايت	٢٠ ساعة
-أعلى ٤٥ إلى ٥٠ فاهرنايت	١٦ ساعة
-أعلى ٥٠ إلى ٥٥ فاهرنايت	١٠ ساعات

SHELLFISH المحافظة على المعلومات الخطية التابعة لسمك المحار (الصافي)

- يجب أن تحفظ البضائع المحارية حسب الترتيب الزمني المزبور على المعلومات الملزمة معها لمدة ٩٠ يوماً.

* التحليل والسيطرة على نقاط الخطر المدرجة في المخططات والإختلافات فسم (114057,114057.1,114417.6)

- المخططات المعتمدة من قبل الإدارة مفروضة على أماكن الطعام التي تُجرى عليها أي من الأنشطة التالية:

- تعبئه منتجات الأطعمة التي تشكل خطر التلوث بكميات قليلة من الأوکسجين.

- إستعمال الحوامض أو المياه لمنع إنتشار جرثومة CLOSTRIDIUM BOTULINUM

- بيانات متخالفة يمكن أن تتطلب من القسم المسؤول أن يسمح بإستعمال طرق بديلة أخرى للحالات التالية:

النظافة الشخصية للموظف، * الحماية من التلوث، * المحافظة على الصحة العامة، * درجات الحرارة في الطهي

والتبrier والتسمين للأطعمة المحتمل أن تكون خطيرة PHF. * البيض الغير مطهو في الأطعمة الغير مطبوخة

تماما، * الذوبان أي التسمين بعد التجميد، * إسلام السلع بدرجة حرارة محددة، * تعبئه وتخزين الأطعمة بكميات

قليله من الأوکسجين * وسائل تعقيم الأطعمة وما لامسها.

* مرافق الرعاية الصحية المرخصة في المدارس العامة والخاصة وعدم عرض الأطعمة المحظورة (114000,114091)

- للحفاظ والسيطرة على الصحة العامة، لا يجب إستعمال البيض الغير مطهو في أماكن الرعاية الصحية المرخصة كالطعام المختص في المدارس العامة والخاصة.

- يسمح بالعصير العقم والخليل المجفف والمنتجات اللبنية.

- منتجات البيض في جميع أطوارها (المجمدة، الغير مطبوخة، الجافة) يمكن إضافتها لتحضير الطعام إذا أضيفت فوراً في وجبة واحدة وتخدم مستهلك واحد، أو مزجها في الطعام قبل الخبز.

*إمكانية تواجد المياه الباردة والساخنة

(113953 (c), 114099.2 (b), 114101 (a), 114163 (a), 114189, 114192, 114192.1, 114195)

- يجب أن تتوارد المياه الساخنة في مرفق الطعام بدرجة F 120.

- تعتبر درجة الحرارة الدافئة F 100.

الفرق الكبير في الإستعمال	درجة الحرارة المطلوبة وفحصها في الحنفية	الإستعمال
أقل من 110 F أي شيء أقل من التعليمات المرفقة بها	100 F 110 F تبع التعليمات المصاغة لها	-تنظيف الأيدي -غسل أدوات الطعام -آلة التنظيف الأوتوماتيكية

تغييرات أو متطلبات جديدة تخص أماكن تعاطي الطعام:

- يجب أن ينقل الطعام في حالة تمنع تلوثه وتحافظ على حرارته (إثنينات في حالة نقل الطعام بأقل من ٣٠ دقيقة) (113982)

- يجب أن تخصل جميع الأغذية الغير مطبخة قبل تقطيعها ومزجها مع أي مواد، أو طهيها وتقديمها للإستهلاك البشري في شكل قابل للأكل. (113992)

- المشروبات المضغوطة، والمنتجات المعلبة في أوعية ضد الماء، مثل أوعية اللبن المختزنة في صناديق بلاستيكية يجب أن تخزن على أرضية نظيفة وغير مكشوفة للرطوبة. (114047d)

- يجب أن يحافظ على أغطية الموائد من التلوث وذلك بطيئها وعدم إستعمالها حين جلوس المستهلك. (114074)

- يجب أن تتبع التعليمات والإرشادات الموجدة على السلع المعلبة لحماية المستهلك لتعريف عام ٤٠٠، وتتضمن أهم ثمانى نقاط أساسية في المواد الغذائية ك (الحليب، البيض، السمك، والسمك الصدفي (المحاري)، الفم، فول الصويا، والفستق وأشجار الفستق بأنواعها، ويجب أن تذكر خطياً على الصناديق). (114089).

- منع تخيبة أو تغيير تاريخ الإنتاج الأصلي أو المعلومات المرفقة لصانع الأطعمة. (114090)

- إغفاء التهوية لن يطلب من الإدارة، ولكن الوكالة المحلية ستدرس وستعاين أي طلبات مغفاة- (114149.1)

- يجب أن تتبع إستعمال أحواض السمك (الرخوي) طبقاً للمادة رقم (114115).

- يجب أن يكون لأدوات ضبط قياس الحرارة -الباردة أو الساخنة - عيارات لضبطها ، وهذا لا يطبق على أدوات مثل آلة طبط قياس درجة الهواء المحيط بالأكل.

- يجب مراعاة وجود مجلى لتنظيف أدوات الطعام، ونفع الأغذية في الماء وتدوير المواد الغذائية من مرحلة التجدد إلى الحرارة العادية وما شابه، عند بناء أو إعادة تحسين بناء أماكن الأغذية إبتداءً من ٢٠٠٧/٧/١ (114163).

- جميع الإسطوانات المضغوطة يجب أن تكون محكمة الإغفال بشكل محكم. (114172).

- إبتداءً من ٢٠٠٧/٧/١ ، عند تركيب أدوات الترشيح يجب مراعاة وجود حوض أو صهريج لحفظ المياه المرشحة. (114180)

ما خص لأهم المخالفات الرئيسية

يجب تصحيح المخالفات الرئيسية فوراً أو إيجاد طريقة أخرى مناسبة لتصليحها. وفي حالة عدم تصحيح المخالفة، يجب إيجاد بديل مناسب لأنه قد يتسبب في إغلاق مكان بيع الطعام حتى تصحيح المخالفة.

الوصف	الأقسام	مخالفة رئيسية
صحة ونظافة الموظف	113949-113950.5, 113974	- الفشل في إبلاغ أو الموافقة على نطاق التستر في هذه الأقسام ستجد عن مخالفة رئيسية
أي إفرازات من العين، الأنف والقلم	113974	- أي مخالفة لهذا القسم
غسل الأيدي	113953.3	- الأيدي غير نظيفة ولا تغسل كما هو مطلوب
تخزين الأغذية بدرجات حرارة ساخنة وباردة	113996,113998,114037 114343 (a)	- الأغذية التي من المحتمل أن يكون لها مضاعفات خطيرة أو تعريض البعض بكميات تحت درجة حرارة ما بين ١٣٠-٥ فرنهايت بدون أي عنصر مساعد .
ضبط الوقت والمحافظة على الصحة العامة	11400	- تاريخ الطعام المحدد وتعديله عن هذا التاريخ
التبريد	114002,114002.1	- تبريد الطعام بطريقة غير صحيحة تسبب بفساد الأغذية ولمضاعفات خطيرة
درجات الطهي	114010114004,114008,	- تسخين الطعام بطريقة غير صحيحة تسبب بفساد الأغذية ولمضاعفات خطيرة
درجات الحرارة وإعادة التسخين	114014,114016	- إعادة تسخين الطعام بطريقة غير صحيحة يسبب بفساد الأغذية ولمضاعفات خطيرة
المحافظة على سلامة الأغذية وعدم التلاعب والغش فيها	113967,13976,113980,113998 113990,114035,114254(c),114254,3	- الأغذية التي تدل على أنها ملوثة ومشوشة
أماكن تحضير الطعام نظيفة ومعقمة	114099.6, 114117	- عدم التعقيم للاماكن الملائمة للطعام، ودرجات الحرارة في آلات غسل أدوات الطعام غير كافية، تلوث الطعام من الأماكن الملوثة والملائمة له كما هو مطلوب
معلومات مصدقة من أماكن الإشارة	113980,113982,114021, 114031,114041	- أي مخالفات لهذه القسم
معلومات عن السمك الصافي	11499.6,114117	- معلومات غير كافية أو ضائعة عن أنواع السمك الصافي أو تخريبه في أماكن رطبة
إرشادات عن الصنفيات	113707	- أي مخالفات لهذه الأقسام
تبين المعلومات والإرشادات وحفظها حسب الترتيب الزمني	114057,114057.1 114417.6	- أماكن تحضير وتقديم الطعام - التعبئة بكميات الأوكسجين المخفض أو إستعمال الحوامض أو المياه للحد من فو جراثيم Clostridium botulinum وعدم إصدار شهادة حفاظ ومعلومات حسب الترتيب الزمني - المطلوب شهادة مصدقة تابعة للمعلومات وللحفاظ على المواد حسب الترتيب الزمني وغير متزمرة بالظروف الرئيسية - عدم إتباع عملية التسويين كما هي مصدقة ومقررة من الإداره
ترخيص الأماكن الصحية للمدارس العامة والخاصة	114091	- أي مخالفات لهذه الأقسام
مياه ساخنة وباردة	114192	- يجب أن تكون المياه الساخنة في أحواض تنظيف أدوات الطعام أقل من ١١ فرنهايت - مياه ملوثة أو غير مصادق عليها - عدم وجود مياه صالحة للشرب
المجاري والمياه الغير صالحة	114197	- تلوث الطعام وأماكن التعبئة وأدوات الطعام نتيجة عدم تصريف المياه وفيضانه - إنسداد أو فيضان المياه نتيجة الشحومات - عطل في المراحيض
فنان، جرذين، حشرات، طيور أو حيوانات	114259.1	- تلوث الطعام وأماكن التعبئة وأدوات الطعام نتيجة وجود حشرات، فنان، جرذين، أو ما شابههم (حاملين للأمراض) في منطقة الطعام، ووجود دلائل على وجودهم كبرازهم ومشاهدتهم